

## “EN EL SALÓN DEL CHOCOLATE:”

### **\*CHOCOLATEROS ARTESANALES MUESTRAN AL MUNDO EN PARÍS LA CALIDAD DEL CACAO HONDUREÑO\***

- El chocolate hondureño fue bien aceptado por los asistentes al evento mundial.
- Siete aliados de Marca Honduras representaron al país.

*\*Tegucigalpa, 5 de noviembre.\** De la mano de chocolateros artesanales, Honduras mostró al mundo la calidad de su cacao en el Salón del Chocolate, el festival más grande que premia la excelencia del cacao y sus derivados, que se realizó en París del 30 de octubre al 3 de noviembre.

Maribel Lieberman, embajadora de Marca Honduras, y los cacaoteros y productores de chocolate artesanal aliados de esta estrategia público-privada The Roatan Chocolate Factory, Avenida Cacao, Palato, Zucleto, Chocola K, Xol y Yojoa Chocolates representaron a Honduras en uno de los eventos más importantes de la industria de la materia prima del chocolate.

Para Anastasia Yibrín, creadora del chocolate Zucleto, participar en el Salón del Chocolate en París ha permitido conocer, aprender, mejorar y, en especial, saber en qué nivel de chocolate está Honduras.

“Ha sido una experiencia muy agradable; creo que nuestro chocolate ha sido bien aceptado, tanto nuestra marca como el resto de Honduras.

La gente nos está conociendo y eso es bueno porque le abrimos las puertas a Honduras en el sector del chocolate y del cacao, uno de los mejores del mundo”, señaló.

En junio pasado, Zucleto fue premiado por la Academia del Chocolate de Londres (Inglaterra), por la calidad de su producto, por lo que participar en este evento en París les permite continuar aprendiendo del mundo del chocolate.

El Salón del Chocolate de París reunió a chocolateros, pasteleros, confiteros, profesionales de la industria del chocolate, chefs, diseñadores y expertos en el cacao.

Ondina Dubón, quien participó con su empresa Industria Chocolatera de Honduras, afirmó que tras los cinco días del evento viene convencida de que los productos que está elaborando Honduras son de óptima calidad.

“Ha sido muy bonito estar a la par de una referente en el mundo del chocolate, la chocolatier Maribel Lieberman; se aprende mucho de ella y de lo que ha logrado con su empresa MarieBelle”, refirió.

Lieberman es una chocolatier de renombre internacional, que trabaja con cacao de Olancho, según explicó su representante en el Salón del Chocolate, David Cando, quien enfatizó que ella quiere demostrar que Honduras tiene un cacao de calidad que puede ser explotado.

Durante cinco días, 500 expositores de 60 países recibieron en el Salón del Chocolate a miles de personas amantes del chocolate y sus derivados, que se sorprendieron no sólo con sabores y aromas que envuelven los sentidos, sino también con espectaculares obras de arte elaboradas con chocolate, que fueron fabricadas exclusivamente para su exhibición en el evento.